

Nya
HATT
FABRIKEN

FÖRRÄTTER

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN
halv 165 hel 245

RÅBIFF
med saltgurka, dijonnaise, pepparrot & brynt smör halv 165 hel 235

HATTENS CHARKUTERIER
med tillbehör 165

3 ASSIETTER
skagen, råbiff & sill 175

MOZZARELLA
olivolja & svartpeppar 95

PATA NEGRA
70 gr, lagrad i 24 månader 155

VECKANS LUNCH

FISH AND CHIPS
med tartarsås, mashy peas och pommes 145

KALVROSTBIFF
med stuvad potatis, rostad lök, purjolök 145

KROPPKAKOR
med brynt smör & lingon 145

ALLTID
WALLENBERGARE
med ärtor, lingon & brynt smör 210

RIMMAD LAX
med dillstuvad potatis 210

KÖTTBULLAR
med gräddsås, lingon & pressgurka 155

VECKANS GRÖNA
Rotsellerifritters med bakad spetskål, smörsås, dragon 145

VECKANS LÅNGKOK
Griskind, variation av palsternacka, grönkål 195

NÅTT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 85

VECKANS PAJ 95

SORBET ELLER GLASSKULA
Pris per skopa 30

CHOKLADTRYFFEL 30

TO START WITH

PROFESSOR WRETMANS TOAST SKAGEN

STEAK TARTARE
with pickles, dijonnaise, horseradish & browned butter

HATTEN'S COLD CUTS
with condiments

3 SMALL PLATES
"skagen", steak tartare & herring

MOZZARELLA
olive oil & black pepper

PATA NEGRA
70 gr, aged 24 months

LUNCH

FISH AND CHIPS
with tartarsouce, mashy peas, pommes frites

VEAL ROAST BEEF
with stewed potatoes, roasted onions, leeks

"KROPPKAKOR"
with browned butter & lingonberries

ALWAYS
WALLENBERGER
with peas, lingonberries & brown butter

RAW SALTED SALMON
with dill creamed potatoes

OUR MEATBALLS
with cream sauce, lingonberries & cucumber

VEGETARIAN
Celeriacfritters with cabbage, buttersauce & tarragon

THIS WEEK'S CONFIT
Pork cheek, variation of parsnip, kale

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

THIS WEEK'S PIE

SORBET OR ICE CREAM,
price per scoop

CHOCOLATE TRUFFLE